Salmorejo Suppe

Die Salmorejo Suppe ist eine spanische Spezialität aus Andalusien. Das Rezept für die traditionelle kalte Vorspeise schmeckt vor allem an heißen Sommertagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	Toastbrot
1 kg	Paradeiser
3 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Weißweinessig
125 ml	Olivenöl
4 Stk.	Eier (hartgekocht)
100 g	Rohschinken
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Salmorejo Suppe** das Toastbrot in kaltem Wasser einweichen. Die Paradeiser einige Sekunden in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen.

2. Das Toastbrot ausdrücken, mit Paradeisern, Olivenöl, Weißweinessig, Knoblauch und Salz mit einem Mixstab pürieren.

3. Etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

4. Die hartgekochten Eier schälen, Rohschinken in Streifen schneiden. Die kalte Suppe in Teller anrichten und mit dem Rohschinken und Eier garnieren.

Tipp

Die kalte angerichtete Suppe noch mit einem Spritzer Olivenöl extra vergine verfeinern.